

Gotikinis Vladislovo Jogailos desertas

Kaip gaminama?

Produktai: 100g džiovintų figų, vieno agurko, kriaušių, medaus, o pagardinimui gvazdikėlių ir/ar cinamono.

Užkaitus vandenį į jį sudėti džiovintas figas. Vėliau kai jos šiek tiek apvirs, sudėti kubeliais pjaustytą agurką. Lengvai apvirus agurkams (svarbu, kad kubeliai išlaikytu savo formą), reikėtų supilti medų. Medaus reikia dėti pagal skonį. Kai agurkai apvirs reikia sudėti nenuplautas, tačiau be sėklų kubeliais supjaustytas kriaušes, taip pat ir gvazdikėlius su cinamonu. Kriaušės turi sušilti, nes jei bus verdamos ilgai – nebeišlaikys savo formos (ir virs į košę). Viską supilti į indelį.

Ragavau šį desertą ir man jis pasirodė keistas, bet ypatingo skonio nepajutau.

Išgirdus šio patiekalo receptą, kilo klausimas, kaip Jogailos virtuvės šefas gaudavo figų, kurios Lietuvoje nėra įprastas produktas. Kaip aiškino R. Laužikas, kiekvienos šalies virtuvę sudaro du sluoksniai. Pirmasis – vietinis, Lietuvoje tai vidutinės klimato juostos sėslių žemdirbių ir gyvulių augintojų virtuvė, kuri, kaip mokslininkas juokavo, nesiskiria nuo Uralo kalnų iki Londono. Antrasis sluoksnis – importuoti produktai, kitaip tariant, užsienio įtakos. Jos buvo visais laikais, ne išimtis – ir Jogailos laikai, kai į Lietuvos Didžiąją Kunigaikštystę buvo ir atsivežta ne vienas egzotiškas vaisius ar maisto produktas. Tik reikia suprasti, kad visi importuoti produktai nepatekdavo ant valstiečių stalo, jie buvo turtingųjų privilegija.



Modesta B. 6a